

ชื่อเรื่อง	ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา และคุณภาพของสับประรดพันธุ์ภูแลตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	อดิศักดิ์ จูมวงษ์ และ เหมวรรณ อัมภพร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 191-194.
คำสำคัญ	สับประรดพันธุ์ภูแล; การตัดแต่ง; คุณภาพ; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา และการตรวจสอบคุณภาพของสับประรดพันธุ์ภูแลพร้อมบริโภค โดยการนำสับประรดอายุเก็บเกี่ยวทางการค้ามาล้างสะอาดก่อนตัดแต่ง 3 แบบ ได้แก่ เป็นแว่น เป็นแท่งยาว และทรงสามเหลี่ยม และบรรจุในถาดโฟมหุ้มด้วยแผ่นพลาสติกใส 2 แบบ คือ ฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ และลิเนียโลเคนชนิดโพลีเอทิลีน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 10 และ 25 องศาเซลเซียส ทำการตรวจสอบเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และด้านประสาทสัมผัส พบว่าในทุกรูปแบบการตัดแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และอุณหภูมิ ค่า L^* ค่า b^* และ ค่าความแน่นเนื้อมีแนวโน้มลดลง ค่าร้อยละการสูญเสียน้ำเพิ่มขึ้น โดยที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีค่าร้อยละการสูญเสียน้ำสูงสุด ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และแอนโทไซยานินมีค่าแปรผันไม่คงที่ ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ ค่าพีเอช และปริมาณวิตามินซีมีค่าลดลง การตรวจสอบการเจริญของจุลินทรีย์พบว่ารูปแบบทรงสามเหลี่ยม มีจำนวนของจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total microbial count) และปริมาณจุลินทรีย์ *E. coli* มากกว่ารูปแบบอื่น ค่าการยอมรับของผู้บริโภคในทุกรูปแบบการตัดแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และทุกอุณหภูมิมีค่าลดลงตามอายุการเก็บรักษา สับประรดภูแลตัดแต่งพร้อมบริโภครูปแบบแท่งยาว บรรจุด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้นาน 8 วัน และมีค่าการยอมรับมากที่สุด